



Tenuta Rovégia



Ruvus Garda Cabernet Sauvignon DOC

Luogo di origine:

A sud del Lago di Garda e a ridosso della Collina Morenica a un'altitudine di 100 metri slm.

Esposizione terreno:

Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno:

Cabernet Sauvignon 100%. Vigneti con più di 15 anni di età.

Produzione uva:

9.000 / 10.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia:

Prima decade di ottobre raccolta a mano in piccole casse.

Vinificazione:

Diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano in continuo follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

Affinamento:

15/18 mesi in botti di acciaio.

Imbottigliamento:

Maggio del secondo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa 12 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione

13,0% vol.

Acidità totale

6,0 g/l

Estratto secco

26,5 g/l

Caratteristiche

È un vino di alta qualità, dal colore rosso rubino brillante. Nel suo profumo spiccano note aromatiche di carattere erbaceo. Al palato si evidenziano sensazioni di frutti neri. Struttura fine ed armonica, si accompagna bene con le carni rosse, le grigliate ed i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

15° / 17°

Tenuta Rovégia

Loc. Rovégia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovégia.it | tenutarovégia.it